

# Sardines farcies au Brocciu



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

## Ingrédients

150 g [Brocciu](#) mi-sec

8 grosses sardines

2 oeufs

persil haché

2 l huile

sel, poivre

## Préparation

Ecaillez, videz, nettoyez les sardines. Passez le Brocciu au tamis, hachez le persil. Dans une terrine, préparez une farce composée du brocciu tamisé, des oeufs battus, du persil haché, le tout bien assaisonné. Triturez bien le contenu de la terrine. Emplissez les sardines d'une cuillère à café ou plus de cette farce. Fermez avec un point de fil. Farinez, plongez en grande friture 10 minutes. Egouttez sur un linge. Servez brûlant.